

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.07.2026 10:23:51
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ЭЛЕКТИВНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.В.ДЭ.01.02 ОХРАНА ТРУДА В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: Бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда в сфере гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
	УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-3.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение
	ПК-3.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-3.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимств.
ПК-7. Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания.
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.
ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического	ПК-10.1. Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.
	ПК-10.2. Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

процесса производства общественного питания и осуществлять технoхимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.	ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.
---	--

Компетенция: УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов решения

1 семестр

1. Каким документом устанавливаются государственные нормативные требования охраны труда, обязательные для исполнения всеми предприятиями сферы гостеприимства?

а) Правила внутреннего распорядка

б) Правила по охране труда (ПОТ), утвержденные Минтрудом РФ

в) Должностная инструкция администратора

2. В какой срок, согласно нормам трудового законодательства, работодатель обязан проинформировать работника об условиях труда на его рабочем месте и существующем риске повреждения здоровья?

а) В течение первого месяца работы

б) До подписания трудового договора (при приеме на работу)

в) Только в случае возникновения несчастного случая

3. К какому типу ЧС относится авария на системе теплоснабжения отеля в зимний период?

а) Природного

б) Техногенного

в) Биологического

4. Что является признаком утечки бытового газа в пищеблоке?

а) Появление специфического запаха

б) Повышение влажности

в) Снижение температуры воздуха

5. Первоочередное действие при получении сигнала «Внимание всем!» в гостинице:

а) Немедленно покинуть здание

б) Включить ТВ/радио для прослушивания экстренного сообщения

в) Собрать личные вещи и выйти на крышу

2 семестр

6. К природным ЧС геологического характера относятся:

а) Наводнения

б) Землетрясения

в) Эпидемии

7. Основной поражающий фактор при аварии на АЭС:

а) Ионизирующее излучение

б) Ударная волна

в) Высокая температура

8. Какой нормативный правовой акт имеет высшую юридическую силу в иерархии документов, регулирующих трудовые отношения и охрану труда в РФ?

а) Постановление Правительства РФ

б) Трудовой кодекс РФ

в) Приказ Минтруда России

9. Согласно законодательству, актуальному в 2026 году, на основании какого процесса работодатель обязан устанавливать перечень бесплатных средств индивидуальной защиты (СИЗ) для персонала отеля?

а) На основании личного желания руководителя

б) На основании Единых типовых норм (ЕТН) с учетом результатов СОУТ и оценки профессиональных рисков

в) Только на основании штатного расписания

УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению

1 семестр

10. Первое действие при оказании помощи пострадавшему от удара током:

а) Вызвать скорую

б) Обесточить источник тока

в) Проверить пульс

11. Какое положение следует придать пострадавшему без сознания, но с наличием дыхания?

а) На спине

б) Устойчивое боковое положение

в) Сидя

12. Частота нажатий при проведении сердечно-легочной реанимации (СЛР) составляет:

а) 60-80 в минуту

б) 140-160 в минуту

в) 100-120 в минуту

2 семестр

13. Для предупреждения возникновения пожара в номере горничная обязана:

а) Проверять целостность розеток и электрошнуров при уборке

б) Запрещать гостям пользоваться телефонами

в) Проветривать помещение 2 раза в день

14. При обнаружении подозрительного предмета в холле отеля персонал должен:

а) Самостоятельно осмотреть содержимое

б) Оцепить зону и вызвать полицию, не трогая предмет

в) Вынести предмет на улицу

УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

1 семестр

15. Что должен содержать «тревожный чемоданчик» сотрудника, находящегося на дежурстве при угрозе ЧС?

- а) Документы, запас воды, еды, аптечку, фонарь**
- б) Только рабочие инструкции
- в) Набор моющих средств

16. Лучшее место для укрытия в здании отеля при внезапном артобстреле:

- а) Возле окна
- б) Внутренняя комната без окон или подвал**
- в) Балкон верхнего этажа

17. Средство индивидуальной защиты органов дыхания при задымлении:

- а) Ватно-марлевая повязка (смоченная водой) или самоспасатель**
- б) Шерстяной шарф
- в) Резиновые перчатки

2 семестр

18. Инструктаж, проводимый при изменении условий труда или после аварии:

- а) Вводный
- б) Внеплановый**
- в) Первичный

19. Как часто должен проводиться повторный инструктаж по охране труда в общепите?

- а) Раз в год
- б) Раз в 6 месяцев**
- в) Раз в 3 года

Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение

1 семестр

20. Основная цель системы управления охраной труда (СУОТ) в отеле:

- а) Увеличение прибыли
- б) Сохранение жизни и здоровья работников**
- в) Экономия на налогах

21. Кто несет ответственность за общую организацию охраны труда на предприятии?

- а) Инженер по ОТ
- б) Работодатель (Генеральный директор)**
- в) Линейный персонал

22. Задача службы хаускипинга в области ОТ:

- а) Соблюдение технологии использования бытовой химии**
- б) Проверка кассовой дисциплины

в) Приготовление пищи

2 семестр

23. Какая основная задача стоит перед руководителем подразделения (F&B директором или шеф-поваром) при организации работы пищеблока в контексте охраны труда?

- а) Обеспечение выполнения плана продаж любой ценой.
- б) Создание условий, исключающих производственный травматизм, и контроль за соблюдением техники безопасности персоналом.**

в) Сокращение расходов на чистящие и дезинфицирующие средства.

24. При формировании целей подразделения на год, какой показатель наиболее точно отражает эффективность работы руководителя в области охраны труда?

- а) Количество проведенных корпоративных праздников.
- б) Снижение коэффициента частоты производственного травматизма (Кч) и отсутствие нарушений по итогам проверок.**

в) Увеличение среднего чека в ресторане отеля.

25. Какое управленческое действие является обязательным для руководителя службы хаускипинга при внедрении нового, более мощного моющего оборудования?

- а) Словесное одобрение покупки.
- б) Увеличение нормы выработки для горничных без изменения графика.
- в) Актуализация (пересмотр) задач подразделения и организация внепланового инструктажа для персонала по работе с данным оборудованием.**

ПК-3.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале

1 семестр

26. К материальным ресурсам обеспечения охраны труда относятся:

- а) Спецодежда, СИЗ, аптечки**
- б) Рекламные буклеты
- в) Меню ресторана

27. Расшифруйте СИЗ:

Ответ: Средства индивидуальной защиты

28. Периодический медосмотр для работников общепита проводится:

- а) 1 раз в 5 лет
- б) Ежегодно**
- в) По желанию сотрудника

29. Нормы выдачи СИЗ зависят от:

- а) Роста сотрудника
- б) Результаты специальной оценки условий труда (СОУТ)**
- в) Желания профсоюза

2 семестр

30. К какому классу опасностей относится шум в горячем цехе?

- а) Физический вредный фактор**
- б) Биологический фактор
- в) Химический фактор

31. Профессиональное заболевание — это результат воздействия:

- а) Кратковременного несчастного случая
 - б) Длительного воздействия вредных производственных факторов**
 - в) Несчастного случая по пути на работу
32. Допустимый вес при ручном подъеме тяжестей для женщин (постоянно в течение смены):
- а) 7 кг**
 - б) 15 кг
 - в) 20 кг

ПК-3.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимств

1 семестр

33. Инструкция по охране труда должна пересматриваться не реже одного раза в:
- а) 3 года
 - б) 5 лет**
 - в) 10 лет
34. Локальный акт, регулирующий правила поведения сотрудников в организации:
- а) Устав
 - б) Правила внутреннего трудового распорядка (ПВТР)**
 - в) Технологическая карта
35. Каким документом оформляется проведение инструктажа на рабочем месте?
- а) Журнал регистрации инструктажа**
 - б) Приказ директора
 - в) Трудовая книжка

2 семестр

36. Тип огнетушителя, запрещенный для тушения электроустановок под напряжением:
- а) Углекислотный
 - б) Порошковый
 - в) Пенный**
37. Цвет знака пожарной безопасности «Направление к выходу»:
- а) Красный
 - б) Зеленый**
 - в) Синий
38. Ограждение движущихся частей оборудования в прачечной — это метод:
- а) Индивидуальной защиты
 - б) Коллективной защиты**
 - в) Медицинской профилактики
39. Расследование несчастного случая на производстве легкой степени проводится в течение:
- а) 3 дней**
 - б) 15 дней
 - в) 1 месяца
40. Минимальное расстояние от электрообогревателя до штор в номере:
- а) 0,1 м
 - б) 0,5 м**
 - в) 2 м

Компетенция: ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания.

ПК-7.1 Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания

1 семестр

40. Какова основная цель проведения вводного инструктажа по охране труда для нового сотрудника гостиницы?

Ответ: Предоставление общих сведений о требованиях безопасности, условиях труда, основных опасных и вредных производственных факторах, а также о правах и обязанностях работника в области охраны труда.

41. С какой периодичностью должен проводиться повторный инструктаж по охране труда для работников сферы гостеприимства?

Ответ: Не реже одного раза в шесть месяцев.

42. Какие основные меры безопасности необходимо соблюдать при организации работ, связанных с использованием моющих и дезинфицирующих средств в номерном фонде гостиницы?

Ответ: Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, очки), проветривание помещений, хранение средств в закрытой таре в специально отведенных местах, наличие инструкций по безопасному применению.

2 семестр

43. Какие требования предъявляются к организации рабочего места повара на кухне гостиничного комплекса с точки зрения охраны труда?

Ответ: Обеспечение достаточного освещения, свободного доступа к оборудованию, наличия нескользкого напольного покрытия, исправности вентиляционной системы, а также отсутствия загромождения проходов.

44. Кто несет ответственность за организацию обучения персонала гостиницы и ресторана правилам охраны труда?

Ответ: Работодатель

ПК-7.2 Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания.

1 семестр

45. Какой документ регламентирует порядок действий сотрудников отеля при возникновении пожара?

Ответ: План эвакуации и Инструкция о мерах пожарной безопасности.

46. Что должна содержать инструкция по охране труда для горничной?

Ответ: Общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях и по окончании работы.

47. На основе каких нормативных правовых актов разрабатываются внутренние инструкции по охране труда в организации питания?

Ответ: На основе Трудового кодекса РФ, межотраслевых и отраслевых типовых инструкций, правил по охране труда, а также технических регламентов и стандартов безопасности.

2 семестр

48. Кем утверждаются разработанные инструкции по охране труда для работников ресторана?

Ответ: Работодателем.

49. В каком разделе инструкции по охране труда описываются действия работника при получении травмы или отравлении?

Ответ: В разделе «Требования безопасности в аварийных ситуациях».

ПК-7.3 Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания.

1 семестр

50. Какие социальные процессы в организации питания направлены на минимизацию профессиональных заболеваний?

Ответ: Проведение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, обеспечение работников спецодеждой и средствами защиты, организация режима труда и отдыха, улучшение условий труда.

51. Что является приоритетом при координации производственных процессов и требований охраны труда в отеле?

Ответ: Обеспечение безопасности жизни и здоровья сотрудников и гостей.

52. Какую роль играет комитет (комиссия) по охране труда в координации процессов безопасности между администрацией и работниками гостиницы?

Ответ: Участие в разработке раздела коллективного договора об охране труда, совместные проверки условий труда, рассмотрение вопросов финансирования мероприятий по охране труда, представление интересов работников.

2 семестр

53. Какие меры стимулирования безопасного труда может применять администрация ресторана?

Ответ: Выплата премии.

54. В чем заключается координация действий между службой охраны труда и производственными отделами при расследовании несчастного случая на производстве?

Ответ: Совместный сбор информации, опрос очевидцев, изучение документации, определение причин происшествия и разработка мероприятий по их предотвращению.

Компетенция: ПК-10. Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

***ПК-10.1.** Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания.*

1 семестр

55. Какие параметры безопасности сырья и полуфабрикатов в первую очередь проверяются при входном контроле на кухне ресторана?

Ответ: Сроки годности, целостность упаковки, наличие сопроводительной документации (сертификаты соответствия, ветеринарные справки), температурный режим хранения/транспортировки, органолептические показатели (цвет, запах, консистенция).

56. Почему контроль качества сырья важен с точки зрения охраны труда и безопасности питания?

Ответ: Некачественное сырье может привести к пищевым отравлениям гостей и персонала, что является нарушением санитарных норм и требований безопасности.

2 семестр

57. Какое требование охраны труда является обязательным при разгрузке и входном контроле тяжелых мясных туш на складе предприятия питания?

Ответ: Использование средств малой механизации (подъемников, тележек) и наличие у персонала специальной защитной одежды (фартуков, кольчужных перчаток при необходимости первичной обработки).

58. Какое действие должен предпринять сотрудник, ответственный за приемку, при обнаружении сырья в поврежденной промышленной упаковке с признаками течи?

Ответ: Отказать в приемке данного товара, зафиксировать факт нарушения и изолировать его от качественного сырья, чтобы предотвратить риск скольжения персонала на пролитом продукте и обсеменения рабочих поверхностей.

59. В чем заключается технологический контроль качества фритюрного жира с точки зрения безопасности труда и качества продукции?

Ответ: В регулярной проверке степени окисления жира для предотвращения образования канцерогенов и исключения риска самовоспламенения перегретого испорченного масла.

***ПК-10.2.** Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.*

1 семестр

60. Какой прибор используется для контроля температурного режима внутри готовящегося продукта (например, мяса) на кухне?

Ответ: Термощуп (или электронный термометр со щупом).

61. Какие риски возникают при несоблюдении температурных режимов хранения готовой продукции в ресторане?

Ответ: Развитие патогенных микроорганизмов, порча продукта, риск пищевых отравлений, что ведет к нарушению санитарных правил и требований безопасности.

2 семестр

62. Какой параметр технологического режима подлежит строгому контролю при использовании посудомоечных машин в ресторанах для обеспечения санитарной безопасности и охраны труда?

Ответ: Температура воды на этапе ополаскивания (не менее 82–85°C) и исправность блокировочных устройств, предотвращающих открытие дверцы во время цикла.

63. Какое требование безопасности необходимо соблюдать при контроле режима давления в рабочих камерах автоклавов или скороварок?

Ответ: Запрещается открывать крышку до полного сброса давления по показаниям манометра и срабатывания предохранительного клапана.

64. Чем грозит нарушение технологического параметра «влажность» в камере расстойного шкафа при производстве хлебобулочных изделий в кондитерском цехе отеля?

Ответ: Образованием избыточного конденсата на полу (риск падения персонала) и возможным коротким замыканием электрооборудования при попадании влаги на контакты.

ПК-10.3. Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.

1 семестр

65. Какую проверку необходимо провести перед началом работы пароконвектомата для обеспечения его безопасной эксплуатации?

Ответ: Проверку наличия и исправности заземления, герметичности дверцы, работы систем подачи воды и слива, исправности контрольно-измерительных приборов (термостатов, манометров), а также срабатывания предохранительных клапанов.

66. Какова периодичность проверки срабатывания систем автоматического пожаротушения, установленных в вытяжных зонтах над тепловым оборудованием (плитами, грилями)?

Ответ: В соответствии с регламентом технической документации завода-изготовителя, но не реже одного раза в полгода с занесением отметки в журнал технического обслуживания.

2 семестр

67. Каким образом осуществляется регулировка систем безопасности (датчиков загазованности) в помещениях кухонь, использующих газовое оборудование?

Ответ: Регулировка проводится специалистами газовой службы или аттестованным персоналом.

68. Какое действие обязан совершить работник при срабатывании световой или звуковой сигнализации на панели управления холодильным оборудованием (превышение температуры)?

Ответ: Немедленно доложить руководителю, проверить плотность закрытия дверей и, при необходимости, вызвать техническую службу для регулировки хладагента или термостата.